

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 38864
9 november
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 351 van 23 oktober 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 351/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag tot wijziging.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA"

EG-nr.: IT-PDO-0105-01325 – 07.04.2015

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

„Consorzio di Tutela del Carciofo Spinoso di Sardegna D.O.P."
Corso Europa 33 07039 Valledoria (SS)
ITALIA
Tel./Fax +39 079582248
E-mail: carcspindisardegna@tiscali.it
Het Consorzio di Tutela del Carciofo Spinoso di Sardegna D.O.P. is gemachtigd om een aanvraag tot wijziging in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Decreet van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid) nr. 12511 van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☐ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☒ Verband
– ☐ Etikettering



– ☒ Overige [Verpakking]

4. Aard van de wijziging

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

Wij vragen om de tekst van artikel 2 van het productdossier:
„Kleur: groen met een ruime schakering aan paarse tot bruinachtige kleuren;"
te wijzigen in:
„Kleur: groen, met een ruime schakering aan paarse tot bruinachtige kleuren;".
Deze wijziging is noodzakelijk omdat het kan voorkomen dat een schakering weliswaar aanwezig is, maar minder tot uiting komt omdat de tinten niet voldoende contrasteren met de achtergrondkleur van de schutbladeren. Dit kan bij de controle van de conformiteit van het product tot beoordelings- en interpretatiemoeilijkheden leiden.
Wij vragen de schrapping van de volgende paragraaf betreffende de chemische eigenschappen van de „Carciofo Spinoso di Sardegna" BOB:
„gehalte ijzer niet meer dan 0,80 mg op 100 g vers product.".
Uit een analyse van het ijzergehalte (Fe) van een steekproef van bloemhoofden uit de productiejaren 2012-2013 blijkt dat er een significant gemiddeld verschil ($p<0,001$) is met het ijzergehalte van een steekproef uit de productiejaren 2013-2014: de steekproef van 2012-2013 levert een waarde van 0,55 ± 0,17 mg/100 g op en die van 2013-2014 een waarde van 1,25 ± 0,54 mg/100 g.
Dat het ijzergehalte in het plantenweefsel van jaar tot jaar verschilt, kan worden toegeschreven aan de verschillende weersomstandigheden, in het bijzonder het neerslagpatroon, dat de beschikbaarheid van ijzer in de bodem kan beïnvloeden.
Daarom zijn wij van oordeel dat het ijzergehalte geen geschikte productieparameter is voor de „Carciofo Spinoso di Sardegna" BOB. De hoge variabiliteit van de parameter kan er immers toe leiden dat een product dat voor het overige volledig volgens het productdossier is geproduceerd, niet kan worden gecertificeerd. Het is dus noodzakelijk artikel 2 van het productiedossier te wijzigen in die zin dat het ijzergehalte wordt geschrapt uit de chemische eigenschappen die in het productdossier zijn vastgesteld.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Wij vragen om de tekst van artikel 5 van het productiedossier:
„De plantdichtheid moet tussen 0,7 en 1,2 planten per m^2 bedragen."
te wijzigen in:
„De plantdichtheid moet tussen 0,6 en 1,2 planten per m^2 bedragen. Hierbij kan het om eenjarige of meerjarige planten gaan.".
De noodzaak om de plantafstand te verhogen en dus toe te staan dat het aantal planten per vierkante meter wordt verminderd, vloeit voort uit operationele vereisten in verband met gewasbeheer, mechanisering en de noodzaak om de gewasbescherming te rationaliseren en duurzamer te maken.
Door de grotere afstand tussen de planten in de plantrij kunnen de oogsthulpmachines beter manoeuvreren, kan het onkruid beter worden bestreden en kunnen plagen beter worden ingedamd.
Een kleiner aantal planten per m^2 maakt het mogelijk de planten beter te verzorgen en de productiviteit ervan te verhogen, vooral wanneer wordt gebruikgemaakt van via microvermeerdering verkregen verbeterde klonen, die gewoonlijk sterker zijn.
Tot slot kan door dit kleinere aantal planten per eenheid de invloed worden beperkt van ziektes zoals valse meeldauw, meeldauw en grauwe schimmel; de gewassen krijgen immers meer lucht, er is minder gewasbescherming nodig en de gebruikte gewasbescherming is doeltreffender.

Verband

De gevraagde schrapping van de parameter ijzer uit de analytische kwantificering tast de specificiteit van de „Carciofo Spinoso di Sardegna" niet aan. Het kenmerk dat de „Carciofo Spinoso di Sardegna" onderscheidt van alle andere artisjokken is, onder andere, zijn evenwichtige smaak, die hij te danken heeft aan zijn koolhydraten- en polyfenolengehalte en zijn laag natriumgehalte. Door de aanwezigheid van deze elementen was het altijd al mogelijk „Carciofo Spinoso di Sardegna" rauw te eten, wat



kenmerkend is voor de benaming en een link vormt met het productiegebied.

Verpakking

De paragraaf:
„De „Carciofo Spinoso di Sardegna” wordt in de volgende gesloten verpakkingen op de markt gebracht, waarop het logo wordt aangebracht:
- bakjes van 2 tot 12 hele en/of in stukken verdeelde bloemhoofden;
- mandjes van 500 g tot 5 kg van voor voedingsmiddelen geschikt materiaal;
- houten, kartonnen en plastic voor voedingsmiddelen geschikte kistjes met daarin 4 tot 60 bloemhoofden.”

dient als volgt te worden gewijzigd:
„De „Carciofo Spinoso di Sardegna” wordt op de markt gebracht in de volgende gesloten of open verpakkingen, waarop het logo wordt aangebracht:
Gesloten verpakkingen:
- bakjes van 1 tot 12 hele en/of in stukken verdeelde bloemhoofden;
- mandjes van 500 g tot 5 kg van voor voedingsmiddelen geschikt materiaal;
- voor voedingsmiddelen geschikte houten, kartonnen en plastic verpakkingen met daarin 1 tot 60 bloemhoofden, met of zonder steel; de afmetingen van deze verpakkingen zijn aangepast aan het aantal bloemhoofden dat in elk type verpakking zit.

Open verpakkingen:
- Verpakkingen die hele bloemhoofden (van 1 tot 6) bevatten en waarrond een voor voedingsmiddelen geschikte manipulatieveilige wikkel is aangebracht. De wikkel omhult één tot zes bloemhoofden. Op de wikkel zijn het logo van de benaming en alle in het productiedossier vereiste informatie aangegeven.”.

De voor de verpakking gevraagde wijzigingen zijn noodzakelijk om in te spelen op de eisen van een constant evoluerende markt en om te zorgen voor een groter aanbod in de grootwinkelbedrijven, waar de „Carciofo Spinoso di Sardegna” tot op heden slechts zelden te vinden is, wat deels te wijten is aan de tot nu toe gebruikte verpakkingen. De wijziging behelst de invoering van individuele verpakkingen, de vervanging van de term „kistjes” door de meer algemene term „verpakking” om met andere vormen van gesloten verpakking, zoals zakjes en „flow packs” rekening te houden, en tenslotte de invoering van open verpakkingen om het mogelijk te maken de „Carciofo Spinoso di Sardegna” afzonderlijk op de markt te brengen of in bosjes (een boeket bevat tot zes bloemhoofden).

ENIG DOCUMENT

„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA”

EG-nr.: IT-PDO-0105-01325 – 07.04.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Carciofo Spinoso di Sardegna”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Klasse 1.6. Vruchten, groenten en granen, vers en bewerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Carciofo Spinoso di Sardegna” is een artisjok die wordt geteeld met het plaatselijke ecotype „Spinoso Sardo” als uitgangsmateriaal. Dit ecotype is terug te voeren tot de botanische soort „Cynara scolymus” en wordt gekenmerkt door de volgende morfologische eigenschappen: het betreft een meerjarige plant van gemiddelde hoogte, met wortelstokken waarbij het voornaamste bloemhoofd op een hoogte van 45 tot 70 cm zit, met een hoge habitus, aanleg tot veel scheutvorming en een wisselende productie. Gemiddeld grote groene bladeren met stekels en een hoge mate van heterofyllie, die blijkt uit het grote aantal verschillende bladeren: met volledige bladschijf, gelobde bladeren, of, nog vaker, gevederde bladeren. Lang, kegelvormig bloemhoofd, gemiddeld dicht van structuur, van



ten minste 6 cm hoog en met een diameter van 6 tot 13 cm, met buitenste schutbladeren die groen van kleur zijn met soms een ruime schakering aan paarse tot bruinachtige kleuren, met een puntige top met gele doorn; binnenste schutbladeren strogeel van kleur met paarse adering; hoofdsteel van 10 tot 40 cm lang (zoals toegestaan overeenkomstig de bij Verordening (EG) nr. 1466/2003 vastgestelde afwijking), en 1 tot 3,5 cm dik.
De BOB „Carciofo Spinoso di Sardegna" moet over de volgende kenmerken beschikken:
Fysieke kenmerken: vorm: lang, kegelvorming bloemhoofd, gemiddeld dicht van structuur; kleur: groen, soms met een ruime schakering aan paarse tot bruinachtige kleuren; schutbladeren met gele doornen; structuur van de steel: het binnenste heeft weinig vezels, is zacht en eetbaar; eetbaar gedeelte: niet minder dan 30% van het gewicht van het verse bloemhoofd.
Chemische kenmerken: gehalte koolhydraten niet minder dan 2,5 g op 100 g vers product; gehalte polyfenolen niet minder dan 50 mg op 100 g vers product; gehalte natrium niet meer dan 0,125 g op 100 g vers product.
Organoleptische kenmerken: intense geur van kardoen en bloemen; vlezige consistentie van de schutbladeren, die tegelijk ook zacht en aan de basis krokant zijn; volle smaak met een afgewogen samengaan van enigszins bittere en zoetige smaken door de aanwezigheid van polyfenolderivaten en cynarine; omdat in artisjokken van nature tannines voorkomen, zijn deze weliswaar wrang, maar de wrangheid is weinig uitgesproken, omdat die wordt gecompenseerd door de hoofdzakelijk zoete smaken van de in ruime mate voorkomende koolhydraten. Het traditionele gebruik om „Carciofo Spinoso di Sardegna" rauw te eten betreft niet alleen het bloemhoofd, maar ook de steel, waardoor de voedingswaarde van het product beter tot zijn recht komt. Alleen de artisjokken „Carciofo Spinoso di Sardegna" die tot de handelsklassen „Extra" en „I" behoren, kunnen worden erkend als BOB.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces van de „Carciofo Spinoso di Sardegna" worden binnen het in punt 4 omschreven gebied uitgevoerd.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Om de traditionele consumptie in rauwe staat van de „Carciofo Spinoso di Sardegna" mogelijk te maken, moet het aantal bewerkingen dat dat product ondergaat tot het minimum worden beperkt, omdat het gemakkelijk bederft, waarbij „bederf" moet worden begrepen als verlies van versheid, glans en turgescentie van het bloemhoofd, de steel en de bladeren, en moet het product onmiddellijk na de oogst worden verpakt. Die beperking biedt zeker voordelen voor de versheid; hierdoor kunnen het oxideren en het zweten, fenomenen die zich anders bij het product zouden hebben voorgedaan en die de fysieke, de organoleptische en de chemische kenmerken zouden hebben aangetast, worden beperkt.
De „Carciofo Spinoso di Sardegna" wordt op de markt gebracht in de volgende gesloten of open verpakkingen, waarop het logo wordt aangebracht:
Gesloten verpakkingen:
- bakjes van 1 tot 12 hele en/of in stukken verdeelde bloemhoofden;
- mandjes van 500 g tot 5 kg van voor voedingsmiddelen geschikt materiaal;
- voor voedingsmiddelen geschikte houten, kartonnen en plastic verpakkingen met daarin 1 tot 60 bloemhoofden, met of zonder steel; de afmetingen van deze verpakkingen zijn aangepast aan het aantal bloemhoofden dat in elk type verpakking zit.

Open verpakkingen:
- Verpakkingen die hele bloemhoofden (van 1 tot 6) bevatten en waarrond een voor voedingsmiddelen geschikte manipulatieveilige wikkel is aangebracht. De wikkel omhult één tot zes bloemhoofden. Op de wikkel zijn het logo van de benaming en alle in het productiedossier vereiste informatie aangegeven.

De in de bestaande communautaire normen voor de verpakking van dit product geschikt geachte verpakkingen zijn eveneens toegestaan. Iedere verpakking moet „Carciofo Spinoso di Sardegna" van dezelfde handelscategorie bevatten. Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakking moet bovendien representatief zijn voor het geheel.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de etiketten die op de verpakkingen worden aangebracht, moeten de volgende gegevens worden vermeld: de benaming van de BOB „Carciofo Spinoso di Sardegna” en het communautaire logo; de handelscategorie: „Extra” of „I”; de groottesortering; het aantal bloemhoofden; alle andere overeenkomstig de geldende wetgeving aan te brengen aanduidingen; het logo.
Het logo van de benaming is een gestileerde afbeelding van een stekelige artisjok (carciofo spinoso) die is vermenselijkt: het bloemhoofd glimlacht, waardoor het op een echt hoofd lijkt, en de bladeren wekken de associatie aan open armen die zich in een vriendschappelijk welkomstgebaar uitstrekken. De boodschap is dat het om een product gaat dat ondanks het stekelige uiterlijk lekker smaakt.



De beschermde oorsprongsbenaming moet in duidelijke, onuitwisbare letters op het etiket worden aangebracht, waarbij een kleurstelling moet worden gekozen die een duidelijk contrast biedt met de kleur van het etiket, zodat het duidelijk kan worden onderscheiden van de vele andere aanduidingen die op het etiket mogen worden aangebracht in letters die echter maar half zo groot mogen zijn als die waarin de beschermde oorsprongsbenaming is aangebracht. Het is verboden niet expliciet toegestane vermeldingen van eigenschappen toe te voegen aan de vermelding van de beschermde oorsprongsbenaming. Het vermelden van bedrijfsnamen en particuliere merknamen is, daarentegen, wel toegestaan, mits deze geen lovende betekenis hebben en zij de consument niet misleiden.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De „Carciofo Spinoso di Sardegna” moet worden geteeld in de productiegebieden die de volgende gemeenten omvatten:
In de provincie Cagliari: Assemini, Assemini Isola Amminstrativa (I.A.), Barrali, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Donori, Elmas, Escolca (I.A.), Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Muravera, Nuraminis, Serdiana, Pimentel, Pula, Quartu Sant' Elena, Quartucciu, Samatzai, San Sperate, San Vito, Selargius, Selegas, Sestu, Sinnai (I.A.), Ussana, Uta, Villanovafranca, Villaputzu, Villasimius, Villasor en Villaspeciosa.
In de provincie Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant' Anna Arresi, Tratalias en Villaperuccio.
In de provincie Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro en Villamar.
In de provincie Oristano: Arborea, Baratili San Pietro, Bauladu, Bosa, Cabras, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Marrubiu, Milis, Mogoro, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò Arcidano, Santa Giusta, San Vero, Siamaggiore, Seneghe, Sennariolo, Simaxis, Solarussa, Terralba, Tramatza, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani en Zerfaliu.
In de provincie Nuoro: Dorgali, Galtellì, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola en Torpè.
In de provincie Ogliastra: Arzana (I.A.), Barisardo, Baunei, Cardedu, Girasole, Lanusei (I.A.), Loceri (I.A.), Lotzorai, Tertenia en Tortolì.
In de provincie Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monteleone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sedini, Sennori, Sorso en Tissi.
In de provincie Olbia-Tempio: Badesi, Budoni en San Teodoro.
Het genoemde productiegebied beantwoordt aan het traditionele teeltgebied van de „Carciofo Spinoso di Sardegna”. In die gebieden zijn de bodemgesteldheid en de klimaatomstandigheden van dien aard dat zij geschikt zijn voor de teelt van het betrokken product, en in dat verband zijn vervolgens de ervaring, de tradities en teelttechnieken tot stand gekomen die ervoor zorgen dat de kenmerken van het product gegarandeerd kunnen worden.

5. Verband met het geografische gebied

Alle stukken grond in het in punt 4 genoemde productiegebied waar de „Carciofo Spinoso di

Sardegna” wordt geteeld, zijn van alluviale oorsprong. Het betreft recent gevormde bodems die rijk zijn aan fosfor, ijzer, magnesium, calcium, kalium en organisch materiaal en die tenderen naar een neutrale of licht subalkalische zuurgraad.
De gemiddelde temperatuur is er ’s winters 11,3 °C en ’s zomers ongeveer 24 °C. Rijp komt er zeer zelden voor en sneeuwval is er uitzonderlijk. De regenval is zeer onregelmatig over het jaar verdeeld, waarbij in het winterseizoen een piek optreedt en in de zomer sprake is van een volledig ontbreken van neerslag.
De bijzondere kenmerken van de „Carciofo Spinoso di Sardegna” zijn de beperkte wrangheid, de aangename smaak die deze krijgt doordat de bittere en zoete smaken in een uitgebalanceerde combinatie voorkomen, en de zachtheid van het vruchtvlees, waardoor de artisjok gemakkelijker rauw gegeten kan worden. Andere kenmerken zijn de rijkdom aan polyfenolen en andere voedingselementen en de uiterst beperkte hoeveelheden natrium.
Tot slot, maar zeker niet minder belangrijk, moet de bijzondere vorm van het bloemhoofd worden genoemd, want door de dicht tegen elkaar staande schutbladeren wordt dit bloemhoofd beschermd tegen het doordringen van externe schadelijke stoffen, wat de gezondheid van het product garandeert.
De kenmerken die de aanvraag om erkenning van de „Carciofo Spinoso di Sardegna” als BOB rechtvaardigen en die dit product van alle andere producten van hetzelfde type onderscheiden, zijn: de beperkte wrangheid, de aangename smaak als gevolg van het evenwicht tussen bittere en zoete smaken, de zachtheid van het vruchtvlees waardoor het product gemakkelijker rauw gegeten kan worden, de rijkdom aan voedingselementen die een duidelijk zuiverende werking op het organisme hebben (diuretische werking, ontgifting van de lever, vermindering van het cholesterolgehalte in het bloed), de belangrijke hoeveelheid koolhydraten, minerale zouten, ijzer, kalium, fosfor en diverse soorten vitamines, met name vitamine A.
Deze bijzonderheden vinden hun oorsprong in de nauwe band met het eilandgebied, dat bijzonder voor de teelt geschikt is door zowel de traditionele teelttechnieken als de goede bodemgesteldheid en de gunstige klimatologische en morfologische kenmerken. De flinke hoeveelheid calcium, magnesium en kalium die voorkomt in de meeste stukken grond waarop de artisjok wordt geteeld, is grotendeels verantwoordelijk voor de kenmerkende bestandheid van de plant tegen stress als gevolg van hoge temperaturen en een lage relatieve vochtigheid. Op dezelfde manier zijn deze recent gevormde, diepe bodems die voornamelijk van alluviale oorsprong zijn en die geen waterretentie hebben, bepalend voor het zeer goede uitwisselingsvermogen, waarbij ervoor wordt gezorgd dat de plant de stoffen fosfor, ijzer en kalium en de andere minerale zouten die verantwoordelijk zijn voor de bijzondere kenmerken van de „Carciofo Spinoso di Sardegna”, volledig absorbeert.
De weersomstandigheden beïnvloeden de kwaliteit van de „Carciofo Spinoso di Sardegna”, aangezien zij bepalend zijn voor de algemene functies van de plant, zoals de fotosynthese en de opname van water en voedingsstoffen. Licht is zeer belangrijk voor de totstandkoming van de kwaliteitskenmerken van de „Carciofo Spinoso di Sardegna”, en met name beïnvloedt de stralingsintensiteit, ook in de wintermaanden, de productie van reservestoffen, zoals koolhydraten, die bepalend zijn voor de smaak en waardoor het betrokken product bijzonder geschikt is om rauw te worden gegeten. Verder kan worden geconstateerd dat de intensiteit van de zon in het hele productiegebied homogeen is, zodat het voor de ontwikkeling van de plant eigenlijk irrelevant is of deze nu is geteeld in de meer noordelijk of de meer zuidelijk gelegen delen van het productiegebied.
Behalve deze intrinsieke geschiktheid van het gebied voor deze teelt draagt ook het menselijke aspect, namelijk de traditie, de ervaring en de bedrevenheid, via de handmatige oogst, selectie en groottesortering, bij tot de selectie van de beste artisjokken. Het verwijderen van de stelen die bloemhoofden hebben gedragen, en van overtollige kleine artisjokken wordt door hooggespecialiseerd plaatselijk personeel gedaan, waardoor een uitgelezen product wordt verkregen. De optimale combinatie van agronomische factoren, zoals de plantperiode, de teeltdichtheid, de kundige toepassing van irrigatie, de bemesting en de fytosanitaire bestrijdingsmethoden, intelligent door de mens gebruikt, alsook de beperkte levensduur van de artisjokplanten, namelijk 1 tot 3 jaar, waardoor de planten sterk blijven, zorgt ervoor dat de „Carciofo Spinoso di Sardegna” van nature geschikt is om rauw te worden gegeten.
In historisch perspectief is de artisjokteelt reeds sinds het tijdperk van de Feniciërs geworteld in het betrokken gebied. Door de eeuwen heen en tot in onze tijd is het een van de belangrijkste landbouwproducten van Sardinië en Italië gebleven. Geschreven getuigenissen van de aanwezigheid van de artisjok in Sardinië zijn er reeds uit de tweede helft van de 18e eeuw, in het traktaat van de edelman Andrea Manca dell’Arca uit Sassari die, in zijn 1780 gepubliceerde werk „Agricoltura di Sardegna” een paragraaf de volgende titel meegeeft: „Kardoen en Artisjok. Vermeerdering. Variëteiten. Teelt. Gebruik.” Bewijzen van het bestaan van de „Carciofo Spinoso di Sardegna” zijn ook in de eerste decennia van de vorige eeuw te vinden, zoals in het boek van Max Leopold Wagner: „Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache” („Het plattelandsleven op Sardinië weerspiegeld in de taal”) dat in 1921 te Heidelberg in Duitsland is gepubliceerd. Sinds de eerste decennia van de 20e eeuw is ook een belangrijke vernieuwing van de landbouw op het eiland Sardinië te constateren en wordt ook de teelt van artisjokken steeds meer tot een gespecialiseerde teelt die zich niet langer uitsluitend op eigen verbruik, maar steeds meer op de nationale en internationale consumentenmarkten richt. Het is in deze periode van grote ontwikkelingen op handelsgebied dat de „Carciofo Spinoso



di Sardegna” steeds ruimer bekend wordt. In talloze bronnen zijn opmerkingen te vinden als: „Op de markten in Italië werd de artisjok zeker niet zonder nadere aanduiding en anoniem verhandeld; „afkomstig van Sardinië” was in feite al vlak na 1900 een kwaliteits- en oorsprongsbewijs dat door de consument werd gewaardeerd en gevraagd.” De historische oorsprong van het product heeft ertoe geleid dat de consument de „Carciofo Spinoso di Sardegna” identificeert met het beeld van Sardinië zelf, en wel in die mate dat ook in het gewone spraakgebruik op de menu's van verschillende restaurants, op de etiketten van bedrijven en in commerciële documenten van „Carciofo Spinoso di Sardegna” wordt gesproken; daarom is het noodzakelijk geworden om het geconsolideerde gebruik van die benaming te formaliseren, zodat de band tussen de kenmerken van het product en Sardinië als oorsprongsgebied daarvan onlosmakelijk wordt, en zodat de consumenten en de producenten worden gevrijwaard van eventueel onjuist en onrechtmatig gebruik van de benaming

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
Het ministerie heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot wijziging van het productdossier van de BOB „Carciofo Spinoso di Sardegna” in de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 42 van 20 februari 2015.
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
ofwel
door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van landbouw-, voedings- en bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP IPG” (bovenaan rechts van het scherm) en vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (aan de zijkant, links van het scherm) en tenslotte op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.